



## SOSIALISASI DAN INOVASI PRODUK PANGAN PADA PERKUMPULAN BURUH PABRIK MENGANTI (PBPM) KREASI PREBIOTIK LOKAL

*Socialization and Innovation of Food Products at the Menganti Factory Workers Association (PBPM) Creation of Local Prebiotics*

**Novelina Ifan Guntoro, Nizar Vania Nandita, Hedi Lailatisa, Dara Nabila Ananda Putri Sujono, Prima Retno Wikandari\***

Program Studi S1 Kimia Universitas Negeri Surabaya

*Jalan Ketintang, Surabaya 60231, Indonesia*

\*Alamat Korespondensi : [primaretno@unesac.id](mailto:primaretno@unesac.id)

*(Tanggal Submission: 18 Juli 2025, Tanggal Accepted : 20 September 2025)*



### **Kata Kunci :**

*Sosialisasi  
Produk Pangan,  
Prebiotik,  
Sorbet, Pakcoy,  
Tape,  
Menganti,  
Gresik*

### **Abstrak :**

Sorbet merupakan produk makanan beku yang digemari oleh berbagai kalangan usia karena rasanya yang manis dan menyegarkan. Popularitasnya semakin meningkat seiring dengan tren gaya hidup sehat. Masyarakat kini mulai mencari alternatif makanan penutup yang tidak hanya lezat, tetapi juga menyehatkan. Oleh karena itu, inovasi pengembangan sorbet berbahan dasar lokal menjadi peluang strategis dalam mendukung konsumsi pangan fungsional. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi bahan lokal seperti pakcoy (*Brassica rapa subsp. chinensis*) dan tape (fermentasi singkong) sebagai bahan dasar sorbet yang tidak hanya lezat tetapi juga memberikan manfaat kesehatan. Kegiatan ini dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi dan pendampingan kepada ibu-ibu rumah tangga di Dusun Ngablakrejo, Menganti, Gresik. Metode yang digunakan meliputi registrasi peserta, pre-test, penyampaian materi dan demonstrasi produk, pembagian sampel dan quiz, serta post-test dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penggunaan bahan lokal seperti pakcoy dan tape mampu menghasilkan sorbet dengan cita rasa yang unik dan menarik. Produk yang dihasilkan juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik, khususnya serat, prebiotik, dan probiotik. Hal ini menunjukkan potensi besar sorbet sebagai pangan fungsional berbasis bahan lokal. Selain itu, kegiatan ini turut mendorong diversifikasi pangan dan memberikan nilai tambah ekonomi bagi masyarakat sekitar. Kegiatan ini meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pangan sehat berbahan lokal dan mendorong pengembangan inovasi sorbet lokal yang potensial.



**Key word :**

*Socialization of Food Products, Prebiotics, Sorbet, Pakcoy, Tape, Menganti, Gresik*

**Abstract :**

Sorbet is a frozen food product that is popular among people of all ages due to its sweet and refreshing taste. Its popularity has increased in line with the trend toward healthy lifestyles. People are now looking for dessert alternatives that are not only delicious but also healthy. Therefore, innovation in the development of sorbet made from local ingredients is a strategic opportunity to support the consumption of functional foods. This study aims to explore the potential of local ingredients such as pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) and tape (fermented cassava) as sorbet bases that are not only delicious but also provide health benefits. The activity was conducted in the form of socialization and mentoring for housewives in Ngablakrejo Village, Menganti, Gresik. The methods used included participant registration, pre-test, presentation of materials and product demonstration, distribution of samples and quizzes, as well as post-test and evaluation. The results of the activity showed that the use of local ingredients such as pakcoy and tape can produce sorbet with a unique and appealing taste. The resulting product also has good nutritional content, particularly fiber, prebiotics, and probiotics. This highlights the significant potential of sorbet as a functional food based on local ingredients. Additionally, the activity promotes food diversification and provides economic value to the local community. It enhances public understanding of healthy local food and encourages the development of innovative local sorbet products with potential.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Guntoro, N. I., Nandita, N. V., Lailatisa, H., Sujono, D. N. A. P., & Wikandari, P. R. (2025). Sosialisasi dan Inovasi Produk Pangan pada Perkumpulan Buruh Pabrik Menganti (PBPM) Kreasi Prebiotik Lokal. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4277-4285. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2734>

## PENDAHULUAN

Meningkatnya prevalensi penyakit tidak menular seperti obesitas dan diabetes pada anak dan remaja menjadi tantangan besar di era modern. Salah satu penyebab utamanya terletak pola konsumsi makanan yang tidak seimbang, di mana makanan cepat saji dengan tingginya gula dan lemak lebih sering dipilih daripada pangan sehat (Mariana I, 2024). Padahal, pada usia inilah kebiasaan makan sehat perlu dibangun sebagai investasi jangka panjang bagi kesehatan (Simanjuntak *et al.*, 2023). Oleh karena itu, penting untuk mulai mengarahkan perhatian pada pangan sehat lokal yang mudah diakses dan memiliki nilai gizi tinggi, serta secara spesifik relevan dengan kebutuhan tumbuh kembang anak dan remaja (Elsa Sari Saputri & Samsudi, 2024).

Ironisnya, Indonesia sejatinya memiliki kekayaan hayati berupa sumber daya pangan lokal yang melimpah, mulai dari sayuran hijau, umbi-umbian, hingga hasil fermentasi tradisional. Namun, pemanfaatannya dalam pola konsumsi harian masyarakat masih sangat terbatas (Prastika *et al.*, 2022). Hasil Susenas Badan Pusat Statistik (2021) menunjukkan bahwa hanya sekitar 7,5% atau 75 orang dari setiap 1000 penduduk Indonesia yang mengkonsumsi sayur dan buah sesuai anjuran WHO. Hal ini membuktikan bahwa minimnya inovasi dalam penyajian dan kurangnya pendekatan edukatif menyebabkan bahan pangan lokal yang kaya gizi tersebut belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk menunjang pola hidup sehat, khususnya yang mendukung kesehatan saluran pencernaan melalui konsumsi pangan prebiotik dan probiotik (Ramadhani *et al.*, 2024).



Salah satu potensi lokal yang belum banyak dieksplorasi adalah sayuran pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*). Sayuran ini mengandung vitamin A, C, dan K, serta mineral seperti kalsium dan zat besi (Daud *et al.*, 2023). Kandungan senyawa bioaktif seperti flavonoid dan glukosinolat dalam pakcoy juga menunjukkan aktivitas antioksidan, antiinflamasi, dan antikanker yang menjanjikan (Ompusunggu & Daeli, 2024). Selain nilai gizinya yang tinggi, tekstur pakcoy yang lembut dan rasanya yang netral menjadikannya fleksibel untuk diolah ke berbagai bentuk pangan yang lebih menarik, termasuk untuk anak-anak.

Selain pakcoy, tape singkong juga menjadi salah satu produk fermentasi tradisional Indonesia yang sarat manfaat. Produk ini dihasilkan dari fermentasi singkong oleh mikroorganisme alami, yang menghasilkan gula sederhana, enzim-enzim aktif, serta senyawa prebiotik yang bermanfaat bagi sistem pencernaan dan daya tahan tubuh (Azzahra *et al.*, 2023). Bukti ilmiah menunjukkan bahwa konsumsi rutin produk fermentasi mampu memperbaiki keseimbangan mikrobiota usus, menurunkan risiko penyakit, serta meningkatkan kualitas hidup secara keseluruhan (Nurdin *et al.*, 2025).

Akan tetapi, kedua bahan pangan potensial ini belum banyak diperkenalkan dalam bentuk yang menarik bagi generasi muda. Oleh karena itu, perlu adanya pendekatan inovatif dalam pengolahan pangan lokal agar lebih adaptif terhadap selera dan tren konsumsi masa kini. Salah satu bentuk produk yang menarik dan mudah diterima oleh anak-anak dan remaja adalah sorbet yang merupakan produk makanan beku rendah lemak biasanya terbuat dari buah, air, dan pemanis alami. Sorbet memiliki tekstur yang lembut dan rasa menyegarkan, menjadikannya populer di kalangan generasi muda (Fadhilah, 2021). Kombinasi antara pakcoy dan tape singkong dalam bentuk sorbet diyakini dapat menciptakan cita rasa unik yang menyerupai es krim alpukat, namun dengan kandungan lemak yang lebih rendah (Sarika *et al.*, 2020).

Inovasi pangan seperti ini bukan hanya berfungsi sebagai alternatif sehat, tetapi juga dapat dimanfaatkan sebagai media edukatif untuk memperkenalkan bahan pangan lokal kepada masyarakat, sekaligus mendorong perubahan pola konsumsi ke arah yang lebih sehat (Yunianto *et al.*, 2021). Lebih lanjut, produk berbasis bahan lokal ini juga dapat dikembangkan dalam skala usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), yang pada gilirannya mampu meningkatkan perekonomian masyarakat serta mendukung ketahanan pangan nasional (Kurnia *et al.*, 2021).

Kegiatan pengabdian ini disusun dengan pendekatan partisipatif dan edukatif yang menyoar komunitas masyarakat buruh, dengan tujuan meningkatkan literasi gizi, keterampilan dalam pengolahan pangan sehat, serta kesadaran masyarakat dalam memilih dan mengonsumsi makanan bergizi. Strategi ini tidak hanya menyoar pemenuhan kebutuhan gizi masyarakat, tetapi juga berkontribusi dalam pencapaian Tujuan Pembangunan Berkelanjutan (Sustainable Development Goals), khususnya tujuan nomor 2 (Tanpa Kelaparan) dan nomor 3 (Kehidupan Sehat dan Sejahtera) (Fakultas Teknologi Pertanian UGM, 2024).

Dengan demikian, melalui pengembangan dan sosialisasi produk sorbet berbasis pakcoy dan tape singkong, diharapkan dapat tercipta solusi pangan lokal yang tidak hanya inovatif dan sehat, namun juga berkelanjutan dan berbasis kearifan lokal. Pendekatan ini menjadi langkah konkret dalam merespons tantangan gizi masa kini serta memperkuat peran pangan fungsional dalam kehidupan masyarakat modern.

## METODE KEGIATAN

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada hari Jumat, 07 Mei 2025 di Dusun Ngablakrejo, Menganti, Kabupaten Gresik, Jawa Timur. Pemilihan lokasi didasarkan pada kemudahan akses bagi peserta, konsentrasi komunitas buruh pabrik perempuan di sekitar wilayah tersebut, serta potensi penerimaan terhadap inovasi pangan fungsional berbahan baku lokal. Sasaran kegiatan adalah sepuluh orang ibu-ibu anggota Perkumpulan Buruh Pabrik Menganti (PBPM) yang dipilih berdasarkan kriteria inklusi: aktif sebagai anggota PBPM, bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, dan tidak memiliki alergi terhadap bahan yang digunakan (pakcoy atau tape). Sebelum kegiatan, tim melakukan survei

lapangan singkat untuk memastikan ketersediaan tempat yang memadai, akses air bersih, dan area demonstrasi yang aman.

Persiapan kegiatan dilakukan dua minggu sebelum hari pelaksanaan dan mencakup penyusunan materi sosialisasi bertema "Kreasi Prebiotik Lokal", pembuatan bahan ajar (slide, leaflet ringkas, dan lembar kerja peserta), serta penyusunan daftar kebutuhan alat dan bahan. Estimasi kebutuhan untuk 10 peserta adalah:  $\pm 2$  kg pakcoy segar,  $\pm 1$  kg tape singkong matang,  $\pm 200$ – $300$  g gula pasir,  $\pm 2$  L air mineral, es secukupnya ( $\pm 5$  kg untuk pendinginan), 2 blender rumah tangga, 2 panci kecil, 1 kompor listrik portable, timbangan digital, gelas ukur, spatula, wadah stainless, sendok takar, serta alat kebersihan dan APD (sarung tangan sekali pakai, celemek, tisu/kain bersih). Seluruh alat yang digunakan didesinfeksi sebelum dan sesudah kegiatan, dan bahan pangan disiapkan sesuai prinsip higienis pangan untuk mengurangi risiko kontaminasi.

Pembagian tugas tim pelaksana dirancang untuk efisiensi. Seorang koordinator bertanggung jawab pada keseluruhan logistik dan komunikasi dengan pihak PBPM, dua pemateri/demonstrator menyampaikan materi teoritis dan praktik pembuatan sorbet, satu asisten bertugas sebagai pencatat data (pre-test, post-test, angket organoleptik), satu orang bertugas dokumentasi foto dan video, serta satu relawan bertugas tata ruang dan kebersihan. Pada hari H, kegiatan dimulai dengan registrasi dan sambutan singkat dari koordinator, dilanjutkan dengan pengisian lembar informed consent yang menjelaskan tujuan kegiatan, proses pengumpulan data, jaminan kerahasiaan, dan hak peserta untuk menarik diri kapan saja tanpa konsekuensi. Formulir persetujuan juga berisi pernyataan singkat mengenai tidak adanya alergi terhadap bahan yang dipakai.

Pengukuran pengetahuan awal dilakukan melalui pre-test singkat berupa lima pertanyaan pilihan ganda yang mengukur pemahaman dasar tentang pangan fungsional dan prebiotik. format dan pertanyaan yang sama akan digunakan pada post-test untuk memungkinkan perbandingan langsung.

Penyampaian materi dilakukan secara interaktif: materi teori mengenai konsep pangan fungsional, peran prebiotik, dan keamanan pangan disampaikan secara ringkas dalam bahasa awam ( $\pm 20$ – $25$  menit), diikuti demonstrasi praktik pembuatan sorbet pakcoy-tape oleh demonstrator ( $\pm 30$  menit). Demonstrasi dilakukan langkah demi langkah sekaligus menjelaskan fungsi setiap tahap (mis. pencucian dan sanitasi bahan untuk mencegah kontaminasi, alasan pemanasan singkat pada  $\pm 70^\circ\text{C}$  untuk menonaktifkan enzim merusak, serta teknik pendinginan cepat untuk tekstur sorbet). Setelah demonstrasi, peserta diberi waktu praktik bergantian agar setiap peserta dapat merasakan proses dan memahami tekniknya ( $\pm 30$  menit). Selama praktik, asisten memastikan standar kebersihan dipatuhi dan mencatat temuan lapangan atau kendala yang muncul.

Pengujian sensoris/pencicipan dirancang sistematis untuk meminimalkan bias: sampel disajikan dalam porsi kecil ( $\pm 20$ – $30$  g) dengan kode acak (mis. tiga digit), disajikan pada suhu saat konsumsi yang sama untuk semua peserta, dan disertai air dan biskuit tawar sebagai pembersih mulut antar sampel. Penilaian organoleptik dilakukan menggunakan skala hedonic sederhana 1–5 (1: sangat tidak suka, 5: sangat suka) untuk atribut warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan; selain itu peserta diminta memberikan komentar terbuka singkat tentang perbaikan yang diinginkan. Semua lembar angket distandarisasi sehingga mudah diinput ke basis data.

Setelah kegiatan praktik, peserta mengisi post-test yang menggunakan pertanyaan yang sama dengan pre-test untuk menghitung perubahan skor pengetahuan. Selain itu, peserta mengisi angket kepuasan yang menilai aspek kepuasan terhadap penyampaian materi, keterlibatan, dan manfaat praktis yang dirasakan. Data kuantitatif (skor pre-post, nilai organoleptik, skor kepuasan) dicatat ke lembar kerja elektronik (Excel) dengan identifikasi anonim (mis. kode peserta) untuk menjaga kerahasiaan. Analisis data dilakukan secara deskriptif (rata-rata, standar deviasi) dan inferensial sederhana: perbandingan skor pre-test dan post-test dianalisis dengan uji t berpasangan apabila data berdistribusi normal; jika distribusi tidak normal maka digunakan uji non-parametrik Wilcoxon signed-rank. Ambang signifikan ditetapkan pada  $p < 0,05$ . Untuk data kualitatif dari komentar peserta,

dilakukan coding dan analisis tematik ringkas untuk mengidentifikasi saran utama dan hambatan implementasi resep di rumah.

Dokumentasi kegiatan dilakukan secara menyeluruh dengan foto proses (persiapan bahan, demonstrasi, praktik peserta, pengisian angket) dan video singkat dokumenter untuk keperluan laporan dan publikasi. Semua file disimpan pada folder terstruktur di drive tim dengan backup lokal, dan materi presentasi serta lembar kerja peserta disertakan sebagai lampiran laporan. Laporan kegiatan disusun dalam waktu dua minggu setelah pelaksanaan, termasuk ringkasan hasil pre-post, analisis organoleptik, rekomendasi perbaikan resep, dan rencana tindak lanjut seperti sesi pelatihan lanjutan atau pembuatan modul resep sederhana.

Akhirnya, hasil kegiatan akan dikembalikan kepada komunitas dalam bentuk ringkasan praktis (leaflet) dan presentasi singkat di pertemuan PBPM sebagai bentuk tindak lanjut serta penghargaan atas partisipasi ibu-ibu yang terlibat.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi yang bertema "*Kreasi Prebiotik Lokal*" berhasil meningkatkan pemahaman ibu-ibu rumah tangga mengenai bahan pangan lokal seperti pakcoy dan tape yang digunakan sebagai bahan dasar pembuatan es krim. Berdasarkan hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test, terlihat peningkatan skor rata-rata dari 58 menjadi 83. Ini menunjukkan terjadinya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap materi yang disampaikan. Peserta juga memberikan respon positif terhadap rasa, aroma, warna, tekstur, serta penampilan dari es krim berbahan lokal seperti pakcoy dan tape. Produk ini juga tidak hanya lezat tetapi juga memiliki kandungan prebiotik yang tinggi.

Situasi pelatihan pembuatan sorbet berlangsung dengan suasana interaktif dan antusias. Peserta terlihat aktif memperhatikan penjelasan setiap langkah pembuatan, mulai dari pencucian dan persiapan bahan, proses pencampuran menggunakan blender, hingga tahap pemanasan dan pendinginan adonan. Beberapa peserta turut mencoba secara langsung proses pengadukan dan penyajian, sambil bertanya tentang tips agar sorbet memiliki tekstur lembut dan rasa yang seimbang. Selama praktik, tim pelaksana memberikan bimbingan satu per satu untuk memastikan setiap peserta memahami fungsi dari setiap tahap proses. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan teoritis, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan di rumah. Kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Penyampaian materi tentang Prebiotik

Pada kegiatan ini dilakukan Pre-test untuk pengukuran pemahaman sebelum dan Post-test sesudah diberikan materi (pre-post test). Tujuan dilakukan hal ini, untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta. Hasil pengukuran dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji *Pre-test Post-test*

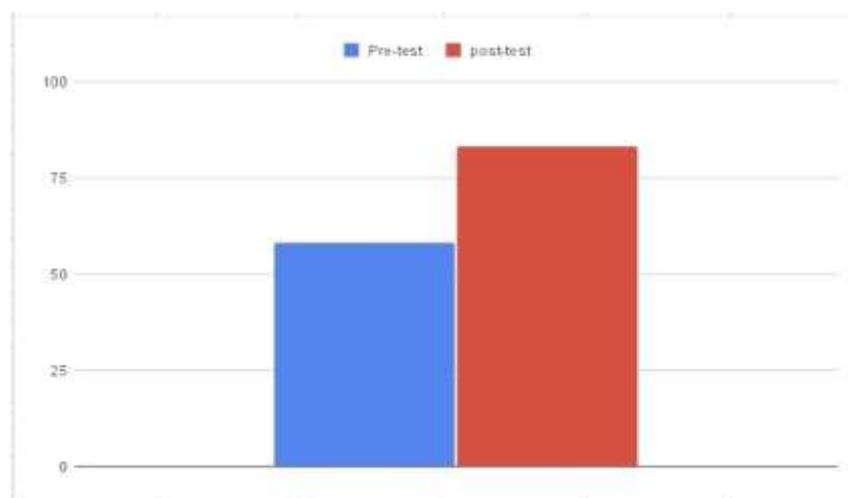
No.	Pre Test	Post Test
1	60	80
2	30	90
3	60	80
4	60	100
5	60	100
6	70	90
7	80	80
8	40	70
9	30	60
10	90	80

Berdasarkan tabel 1, penilaian *pre-test* dan *post-test* peserta memiliki perbedaan antara sebelum dan sesudah pemberian materi melalui sosialisasi. Grafik tersebut menunjukkan bahwa nilai *Post-Test* secara konsisten lebih tinggi dibandingkan nilai *Pre-Test*, ini menunjukkan adanya peningkatan hasil setelah pemberian materi.

Dengan demikian, pemberian sosialisasi tentang Kreasi Prebiotik Lokal Berpengaruh terhadap pemahaman ibu-ibu buruh pabrik.

### Evaluasi Kemampuan Peserta

Adapun grafik rata-rata pre-test dan post-test yang telah dilakukan seperti yang tertera pada Gambar 2 di bawah ini.

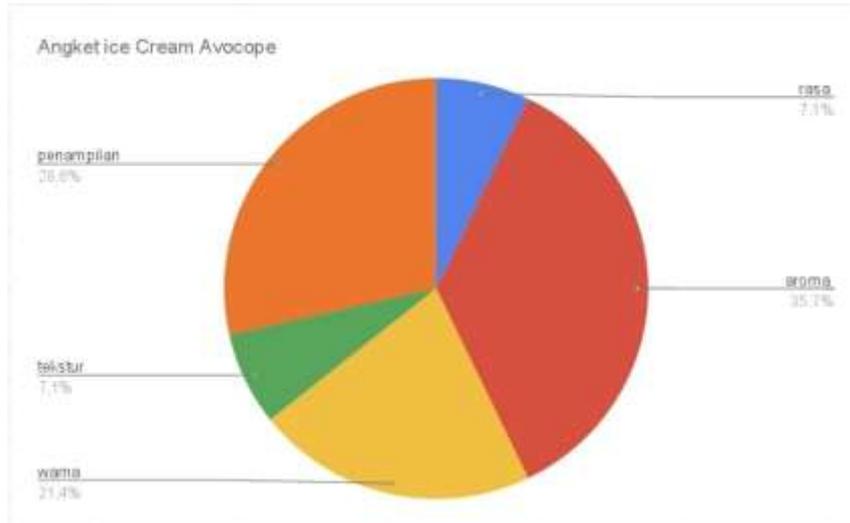


Gambar 2. Rata-rata *Pre-test* dan *Post-test*

Berdasarkan data yang diperoleh dari nilai Pre-test dan Post-test dapat disimpulkan bahwa kegiatan penyuluhan dengan tema “Kreasi Prebiotik Lokal” yang diselenggarakan di dusun Ngablakrejo sebagai bentuk upaya untuk mengedukasi ibu-ibu terkait kandungan Prebiotik dalam makanan. Nilai Pre-test merupakan nilai awal yang diperoleh sebelum kegiatan sosialisasi, sementara nilai Post-test

adalah nilai akhir setelah mengikuti kegiatan sosialisasi. Dalam grafik tersebut dapat diketahui bahwa rata-rata nilai awal atau nilai pretest dari masyarakat yaitu 58 dan rata-rata nilai akhir atau nilai posttest dari peserta yaitu 83.

Peningkatan hasil yang signifikan dari Pre-test ke Post-test menjadi bukti meningkatkan pemahaman ibu-ibu terkait penggunaan minyak goreng dalam kehidupan sehari-hari.



Gambar 4 Angket Organoleptik Sorbet Avocope

Tingkat kepuasan ibu-ibu terhadap produk Sorbet Avocope, yang diikuti oleh 10 peserta, ditunjukkan pada Gambar 4. Penilaian meliputi aspek aroma (35,7%), penampilan (28,6%), warna (21,4%), serta tekstur dan rasa yang masing-masing memperoleh 7,1%. Berdasarkan hasil tersebut, peserta cenderung lebih menyukai aroma dan penampilan Sorbet Avocope, sementara tekstur dan rasa masih memerlukan perbaikan.

Hasil Pre-test dan Post-test menunjukkan efektivitas metode sosialisasi berbasis praktik dalam meningkatkan pemahaman peserta. Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pendekatan interaktif dapat mendorong keterlibatan aktif dan meningkatkan retensi informasi. Respons positif terhadap produk sorbet Avocope memperkuat gagasan bahwa inovasi pangan dengan bahan lokal dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap produk sehat (Prosiding KNPPM, 2023). Namun, aspek tekstur dan rasa masih perlu dikembangkan lebih lanjut. Misalnya, dengan menambahkan penstabil atau pengemulsi alami seperti inulin, seperti yang disarankan dalam penelitian tentang produk beku (Yunianto *et al.*, 2019).

### Keberhasilan Kegiatan

Berdasarkan gambar-gambar yang ditampilkan, kegiatan yang dilakukan dapat dikatakan berhasil secara keseluruhan. Hal ini ditunjukkan dari hasil pre-test dan post-test (Grafik 1 dan Grafik 2) yang memperlihatkan adanya peningkatan signifikan pada pemahaman peserta setelah mengikuti kegiatan sosialisasi. Peningkatan nilai post-test membuktikan bahwa materi yang disampaikan dapat diterima dan dipahami dengan baik oleh peserta.

Keberhasilan juga terlihat dari aspek produk inovatif yang dihasilkan, yaitu Sorbet Avocope. Berdasarkan angket, sebagian besar menyatakan suka terhadap aspek rasa, warna, dan terutama tekstur es krim. Ini menunjukkan bahwa produk hasil kegiatan tidak hanya layak konsumsi, tetapi juga disukai oleh konsumen. Selain itu, dari hasil angket (Grafik 3), diketahui bahwa aroma (35,7%) dan penampilan (28,6%) merupakan aspek yang paling berpengaruh terhadap tingkat kepuasan konsumen,

menandakan bahwa penampilan produk sudah menarik dan aspek aroma masih memiliki peluang untuk ditingkatkan.

Dukungan visual melalui dokumentasi kegiatan (Gambar 1) memperlihatkan antusiasme dan partisipasi aktif peserta selama sosialisasi. Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berhasil secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berhasil dalam meningkatkan pengetahuan peserta mengenai prebiotik lokal dan pentingnya konsumsi pangan sehat, tetapi juga mampu membangun keterampilan praktis peserta dalam menciptakan olahan sorbet berbahan dasar lokal seperti Avocope. Keberhasilan tersebut tercermin dari respons positif peserta, baik secara kognitif melalui peningkatan skor post-test maupun secara afektif melalui hasil angket organoleptik produk.

Dengan terciptanya produk pangan yang disukai serta adanya peningkatan pemahaman masyarakat, kegiatan ini berpotensi memberi dampak jangka panjang terhadap pola konsumsi yang lebih sehat dan berkelanjutan di lingkungan sasaran. Inisiatif semacam ini dapat menjadi model bagi pengembangan program pemberdayaan masyarakat berbasis pangan fungsional lokal di wilayah lain yang memiliki karakteristik serupa.

### UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Perkumpulan Buruh Pabrik Menganti (PBPM) yang terdiri dari 10 orang ibu-ibu buruh pabrik atas partisipasi aktif dan semangatnya dalam mengikuti kegiatan sosialisasi. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen pembimbing mata kuliah Kimia Pangan yang telah memberikan arahan serta bimbingan selama proses pelaksanaan kegiatan ini. Penghargaan turut diberikan kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam mendukung kelancaran kegiatan, baik secara langsung maupun tidak langsung.

### DAFTAR PUSTAKA

- Azzahra, U., Julita, W., & Achyar, A. (2023). Pengaruh lama fermentasi dalam pembuatan tape singkong (*Manihot utilissima*). *Prosiding SEMNAS BIO 2022 UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*, 509–515.
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Susenas: Pola konsumsi pangan penduduk Indonesia*. Diakses dari <https://www.bps.go.id>
- Daud, K. R. V. D., Assegaf, R., & Astuti, S. (2023). Pembuatan sawi asin pakcoy (*Brassica chinensis* L.) kering dengan proses fermentasi dan pengeringan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(1), 33–38. <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i1.100>
- Saputri, E. S., & Samsudi. (2024). Hubungan pola makan dan aktivitas fisik dengan kejadian obesitas pada remaja di SMA Negeri 1 Abuki. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*, 3(2), 156–164. <https://doi.org/10.69677/avicenna.v3i2.86>
- Fadhilah, T. M. (2021). Uji organoleptik, daya terima dan kandungan gizi sorbet kelopak bunga rosella. *Jurnal Gizi dan Pangan Soedirman*, 5(1), 17. <https://doi.org/10.20884/1.igipas.2021.5.1.3849>
- Fakultas Teknologi Pertanian UGM. (2024, 5 Februari). FTP UGM dan Healthy Plate YK bekerja sama kembangkan catering sehat dan edukasi pangan untuk masyarakat. Diakses dari <https://tp.ugm.ac.id/id/ftp-ugm-dan-healthy-plate-yk-bekerja-sama-kembangkan-catering-sehat-dan-edukasi-pangan-untuk-masyarakat/>
- Kurnia, D., Taufik, T., Nurselvi, N. (2021). Sebagai produk UMKM berdaya saing global. *Adibrata Jurnal*, 46–54.
- Mariana, I., et al. (2024). Hubungan perilaku orang tua dalam praktik pemberian makan dan stunting pada balita (usia 2–5 tahun). *Jurnal Ilmiah Permas: Jurnal Ilmiah STIKES Kendal*, 14(1), 245–252.
- Nurdin, D. K., Nuryantini, A. Y., & Paujiah, E. (2025). Studi kelayakan proyek minuman probiotik “Smoothies Kefir” sebagai bahan kajian untuk meningkatkan literasi nutrisi peserta didik. *Biodik*, 11(1), 262–273. <https://doi.org/10.22437/biodik.v11i1.41230>



- Ompusunggu, H. E. S., & Daeli, P. M. (2024). Aktivitas antioksidan dari sayur pakcoy (*Brassica rapa* subsp. *chinensis*) berbagai jenis tanam menggunakan metode DPPH. *Jurnal Ners*, 8(1), 728–733.
- Prastika, A., Vinkarisma, D. H., & Muzakhar, S. S. A. (2022). Diversifikasi pemanfaatan buah sukun (*Artocarpus altilis*) menjadi sereal sebagai alternatif pangan potensial. *Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 2(1), 108–117. <https://doi.org/10.58466/lipida.v2i1.359>
- Hayati, N., Musviro, M., & Wahyuningsih, S. (2023). Edukasi Nutrisi Seimbang Ibu Hamil Pada Petani Sayur Desa Wonokitri. *Prosiding KNPPM (Konferensi Nasional Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, Yogyakarta, November 9.
- Ramadhani, O. S., Chotimah, L., Susanti, L. W., Huda, R. N., Salim, R. N., & Arini, L. D. D. (2024). Literatur review manfaat makanan mengandung probiotik bagi kesehatan. *Quantum Wellness: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4), 34–43.
- Sarika, H. A., Hintono, A., & Priyo Bintoro, V. (2020). Pengaruh penambahan tape singkong terhadap karakteristik fisik es krim sawi sendok. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 42–47. <http://www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan>
- Simanjuntak, B. Y., Suryani, D., Haya, M., & Khomsan, A. (2023). Traditional food consumption description in children under five in the coastal family of Bengkulu City, Indonesia. *Amerta Nutrition*, 7(1), 27–36. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i1.2023.27-36>
- Yunianto, A. E., Saepulmilah, C., Rasyid, A. F., Astriani, A. S., Khairinisa, S., & Ningsih, S. R. (2021). Edukasi gizi pangan fungsional berbasis pangan lokal sebagai upaya peningkatan imunitas tubuh dalam pencegahan Covid-19. *Jurnal Qardhul Hasan*, 7(2), 121–125. <https://doi.org/10.35308/jq.v7i2.121-125>
- Yunianto, A. N., Setiabudi, H., & Suryani, N. (2019). Pengaruh penambahan inulin dan CMC terhadap overrun es krim susu kambing tanpa lemak. *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Teknologi Tepat Guna dalam Kewirausahaan Sosial di Era Internet of Things*. Sumedang, Juni 20.